



Cascina Italia S.p.A.
Via Campo Romano
24050 Spirano (BG)
IT 9/OV CE

SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO FINITO

**TUORLO D'UOVO
DA ALLEVAMENTO A TERRA
PASTORIZZATO - SUPER GIALLO**

Specifica **TGT/001**
Data emissione:
29 febbraio 2016
Revisione: 0/2016

Descrizione prodotto

Tuorlo d'uova "super giallo", deposte da galline alimentate con mangimi contenenti pigmenti di sintesi, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate, refrigerate, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Caratteristiche organolettiche

Odore e sapore: tipici delle uova fresche.
Colore: arancio intenso.

Caratteristiche chimico-fisiche

	Valore	Tolleranza
Grassi	26,0 %	minimo
Residuo secco	44,0 %	minimo
Proteine	15,0 %	minimo
Pigmenti espressi in β -carotene	100 ppm	minimo
pH	6,4	$\pm 0,3$

Caratteristiche microbiologiche

Batteri mesofili aerobi	UFC/g	<10000
Enterobatteri	UFC/g	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	< 1
Salmonelle	in 25 g	assenti

Imballo	Quantità	Codice prodotto	Temperatura di conservazione e trasporto	Durata prodotto
Bag in box	10 kg	19118	tra 0 e + 4°C	20 giorni
Bag in box	20 kg	-	tra 0 e + 4°C	20 giorni
Brik	N° 4 brik da 1 kg	19452	tra 0 e + 4°C	40 giorni
Brik	N°12 brik da 1 kg	19451	tra 0 e + 4°C	40 giorni
Bottiglia	N°6 bottiglie da 1 kg	19801	tra 0 e + 4°C	30 giorni

Destinazione d'uso: semilavorato per industrie alimentari e laboratori artigianali: gastronomie, pasticcerie e gelaterie; contiene allergeni, non può essere utilizzato come ingrediente nei prodotti alimentari destinati a persone allergiche alle uova.

Impiego previsto: il prodotto è utilizzato per la preparazione di crema pasticcera, crostate, paste frolle, torte, biscotti, croissant, gelati, semifreddi, liquori, ... **È indicato nelle preparazioni in cui si desidera un colore dei prodotti finiti particolarmente intenso.**

Cascina Italia S.p.A.
Laboratorio Controllo Qualità